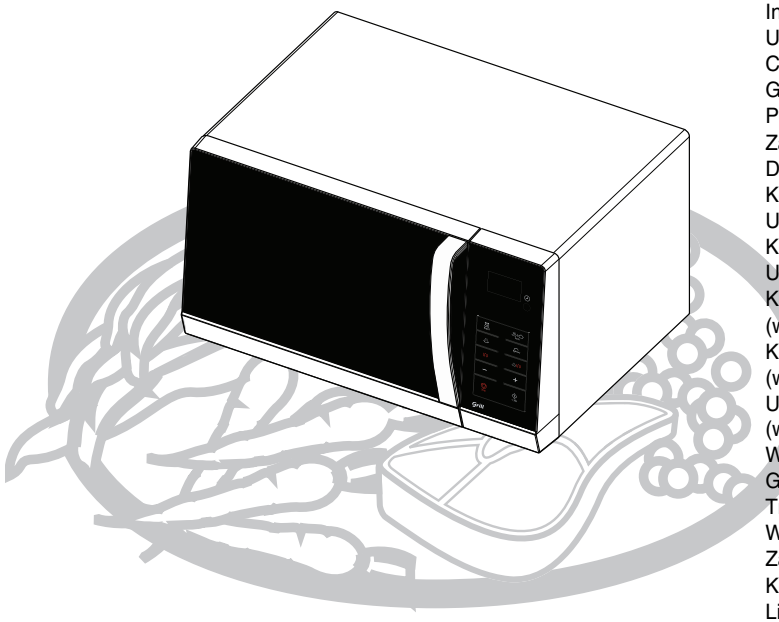
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

GW76N / GW76N-X / GW76NT / GW76NT-X



Skrócona instrukcja obsługi 2
Piekarnik 2
Panel sterowania 3
Akcesoria 3
Jak korzystać z instrukcji obsługi 4
Zasady bezpieczeństwa 4
Instalowanie kuchenki mikrofalowej 5
Ustawianie godziny 6
Co robić w przypadku wystąpienia problemu lub wątpliwości 6
Gotowanie i podgrzewanie 7
Poziomy mocy 7
Zatrzymywanie pracy kuchenki 7
Dostosowywanie czasu pracy 8
Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania / gotowania 8
Ustawienia automatycznego podgrzewania/gotowania 8
Korzystanie z automatycznej funkcji szybkiego rozmrażania 9
Ustawienia automatycznego szybkiego rozmrażania 9
Korzystanie z instrukcji naczynia do gotowania na parze (wyłącznie model GW76N-X/GW76NT-X) 10
Korzystanie z manualnego talerza teflonowego (wyłącznie modele GW76NT / GW76NT-X) 12
Ustawienia talerza teflonowego (wyłącznie modele GW76NT / GW76NT-X) 12
Wybór akcesoriów 13
Grillowanie 13
Tryb kombinowany mikrofal i grilla 14
Wyłączanie sygnału dźwiękowego 14
Zabezpieczanie kuchenki mikrofalowej 15
Korzystanie z funkcji pamięci 15
Lista naczyń i przyborów kuchennych 16
Zasady przygotowywania potraw 17
Czyszczenie kuchenki mikrofalowej 24
Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej 24
Parametry techniczne 25

Zgodność z przepisami o zakazie użycia substancji niebezpiecznych (RoHs)

Nasz produkt spełnia wymagania określone w przepisach „Zakaz użycia niektórych substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych" (RoHS), a w szczególności nie jest w nim używana żadna z 6 substancji niebezpiecznych: kadm (Cd), ołów (Pb), rtęć (Hg), chrom sześciowartościowy (Cr^{+6}), bifenyle polibromowane (PBB-y), polibromowane etery difenylowe (PBDE-y).

Kod produktu: DE68-03678D

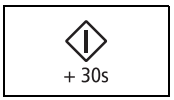
PL

Skrócona instrukcja obsługi

Przygotowywanie posiłku

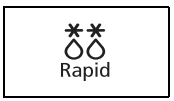
1. Umieść potrawę w kuchence.
   Wybierz poziom mocy urządzenia naciskając przycisk , odpowiednią ilość razy.

2. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków (—) i (+).



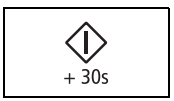
3. Naciśnij przycisk ◇.
   Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania zostaną wyemitowane cztery sygnały dźwiękowe.

Szybkie rozmrażanie żywności



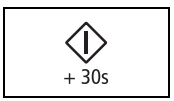
1. Umieść zamrożony posiłek w kuchence.
   Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając jeden lub kilka razy przycisk **Rapid** (Rapid).

2. Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków (—) i (+).



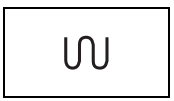
3. Naciśnij przycisk ◇.

Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund



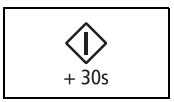
Pozostaw posiłek w kuchence.
Naciśnij przycisk **+30s** raz lub więcej razy, jeśli chcesz kilkakrotnie wydłużyć czas o 30 sekund.

Grillowanie



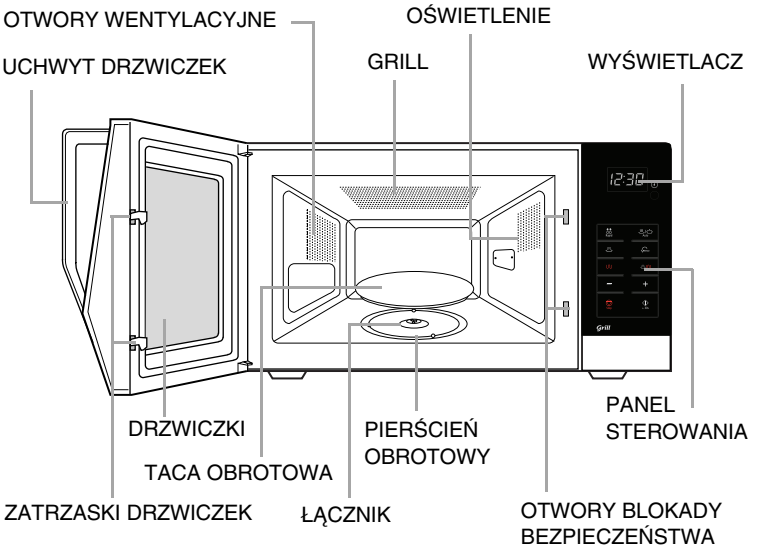
1. Naciśnij przycisk .

2. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków (—) i (+).

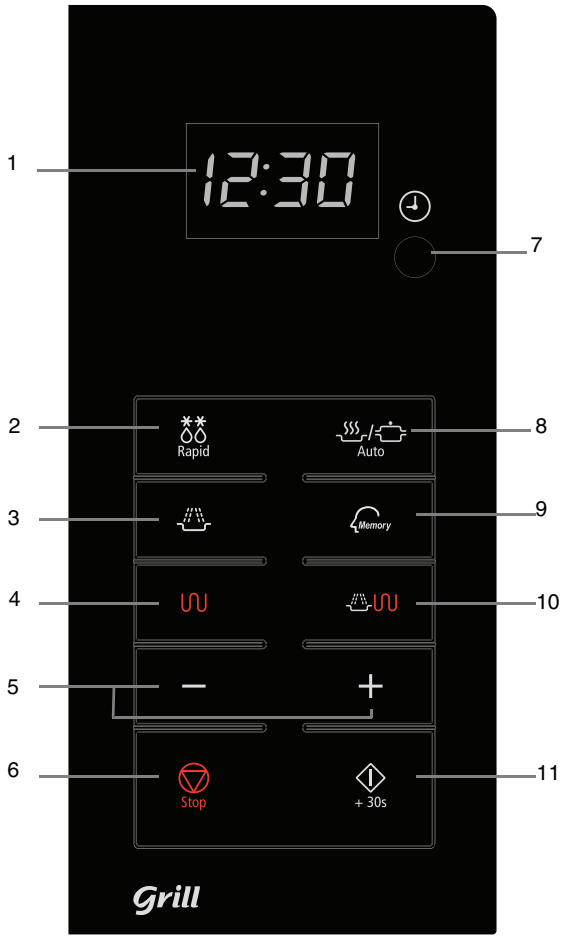


3. Naciśnij przycisk ◇.

Piekarnik



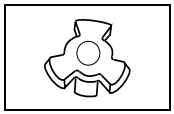
Panel sterowania



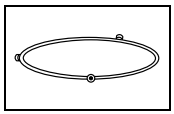
1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA
3. WYBÓR TRYBU MIKROFAL / POZIOMU MOCY
4. TRYB GRILLA
5. PRZYCISK GÓRA (+) / DÓŁ (−) (czas gotowania, waga i wielkość porcji)
6. PRZYCISK ZATRZYMANIA/ ANULOWANIA (STOP)
7. USTAWIANIE ZEGARA
8. AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE / GOTOWANIE
9. PRZYCISK PAMIĘCI
10. TRYB KOMBINOWANY
11. PRZYCISK START

Akcesoria

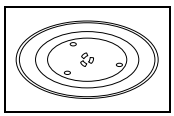
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby:



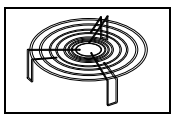
1. **Łącznik** - umieszczany fabrycznie na wale silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie: Łącznik powoduje obracanie się tacy.



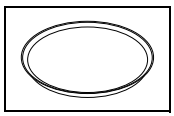
2. **Pierścień obrotowy** - umieszczany na środku kuchenki.
   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



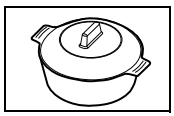
3. **Taca obrotowa** - umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.
   Przeznaczenie: Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.



4. **Druciana podstawka** - umieszczana na tacy obrotowej.
   Przeznaczenie: Druciana podstawka może być używany do grillowania oraz gotowania w trybie kombinowanym.



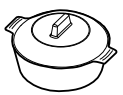
5. **Talerz teflonowy**, patrz strony 11-12 (wyłącznie modele GW76NT / GW76NT-X).
   Przeznaczenie: Teflonowy talerz służy do lepszego przypiekania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej lub grilla. Służy także do przygotowywania na krucho ciast i spodów do pizzy.



6. **Naczynie do gotowania na parze** - patrz stronie 10-11 (wyłącznie model GW76N-X / GW76NT-X).
   Przeznaczenie: Plastikowe naczynie suy do gotowania na parze z wykorzystaniem funkcji Power Steam.

☛ **NIE WOLNO** używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

☛ **NIE WOLNO** używać trybów Grill (⋒) i Kombinowanego (⋒) z naczyniem do gotowania na parze.

Tryb pracy	MIKROFALE ( )	GRILL (⋒)	TRYB KOMBINOWANY (⋒)
 (Naczynie go gotowania na parze)	O	X	X

PL

PL

Jak korzystać z instrukcji obsługi

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczących:

- ***zasad bezpieczeństwa,***
- ***właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych,***
- ***pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.***

Wewnątrz okładki znajduje się skrócona instrukcja obsługi opisująca podstawowe czynności związane z obsługą kuchenki:

- ***Gotowanie***
- ***Szybkie rozmrażanie jedzenia***
- ***Grillowanie***
- ***Wydłużanie czasu gotowania***

Ilustracje kuchenki oraz panelu sterowania zamieszczono na początku instrukcji, tak aby można było łatwo znaleźć informacje o przyciskach kuchenki.

Opisywane krok po kroku procedury są oznaczone trzema różnymi symbolami:

Ważne

Uwaga

Przestroga

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki nie wolno jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
(1) Drzwiczki (nie mogą być wygięte)
(2) Zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
(3) Uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Zasady bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA. NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Przed przystąpieniem do przygotowywania pokarmów w kuchence mikrofalowej (w formie stałej lub płynnej) należy przedsięwziąć poniższe środki ostrożności.

- Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. **NIE WOLNO** używać pojemników z metalu, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itp.
  Należy usunąć metalowe zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.
  Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.
- Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu. Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia gazet lub odzieży.
- W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.
- Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: **ZAWSZE** o wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała.
  W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać.
  W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:
  * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
  * Załóż czysty, suchy opatrunek.
  * Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.
- **NIE WOLNO** napełniać naczynia do jego maksymalnej objętości i NALEŻY używać naczyń, których górna część jest szersza od dolnej, aby uniknąć wykipienia wrzącego płynu. Butelki o wąskich szyjkach mogą eksplodować w przypadku przegrzania. **NIE WOLNO** podgrzewać pożywienia dla dziecka w butelce z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może ona wybuchnąć.
- Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.
- Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.
- Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.
- **NIE WOLNO** zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Może to też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. W takim przypadku nie można z niej korzystać do czasu ostygnięcia.
- **ZAWSZE** podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia oparzeń.

Zasady bezpieczeństwa (ciąg dalszy)

- **NIE WOLNO** dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych ścianek kuchenki do czasu ostygnięcia kuchenki.
- Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki.

Powód: Wydzielone gorące powietrze lub para mogą spowodować poparzenie.

- Podczas pracy urządzenia mogą być słyszalne „pstryknięcia" (szczególnie podczas rozmrażania).

Powód: Ten dźwięk występuje podczas zmian napięcia prądu i nie stanowi powodu do obaw.

- **NIE WOLNO** włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Zasilanie zostanie automatycznie wyłączone ze względów bezpieczeństwa. Używanie kuchenki jest możliwe po odczekaniu przynajmniej 30 minut.
  Zalecane jest pozostawianie w kuchence szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofale w razie przypadkowego włączenia kuchenki.
- Kuchenki mikrofalowej nie należy umieszczać w szafce.

WAŻNE

- **NIGDY** nie wolno pozwalać małym dzieciom bawić się kuchenką mikrofalową. Nie wolno również pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Nie powinno się trzymać ani chować bezpośrednio nad kuchenką przedmiotów, które mogą interesować dzieci.
- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie podczas pracy ulega nagrzaniu. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
- **NIE WOLNO** do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.

OSTRZEŻENIE:
Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone - muszą one najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE:
Wykonywanie przez osoby niewykwalifikowane czynności serwisowych i napraw wymagających zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym może być bardzo niebezpieczne.

OSTRZEŻENIE:
Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

OSTRZEŻENIE:
Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, oraz jakie ryzyko wiąże się z jego niewłaściwym użytkowaniem.

OSTRZEŻENIE:
Dzieci mogą z korzystać z trybu kombinowanego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

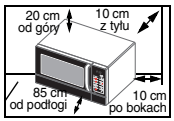
OSTRZEŻENIE:
Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

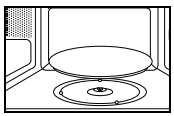
- Ze względów bezpieczeństwa nie należy czyścić urządzenia strumieniem pary lub środkiem czyszczącym pod wysokim ciśnieniem.

Instalowanie kuchenki mikrofalowej

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.

PL





1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.

2. Wyjmij wszystkie materiały opakowania z wnętrza kuchenki.
   Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową.
   Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.

3. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

☛ Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
W celu zapewnienia bezpieczeństwa przewód należy podłączyć do 3-bolcowego, uziemionego gniazdka prądu przemiennego o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Uszkodzony przewód zasilający urządzenia należy wymienić na specjalny przewód.

☛ Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

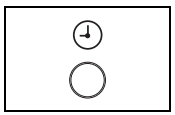
PL

Ustawianie godziny

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Po włączeniu zasilania, na wyświetlaczu automatycznie pojawią się wartości „:0", „88:88" lub „12:00". Ustaw poprawn godzin. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- ***przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,***
- ***po awarii zasilania.***

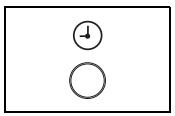
✉ Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.



1. Aby wyświetlić czas w formacie... — **Wówczas naciśnij ⏲ przycisk...**

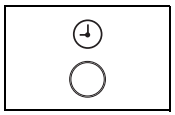
24-godzinnym	jeden raz
12-godzinnym	dwa razy

2. Za pomocą przycisków (—) i (+) ustaw godzinę.



3. Naciśnij przycisk ⏲.

4. Za pomocą przycisków (—) i (+) ustaw minuty.



5. Naciśnij przycisk ⏲.

Co robić w przypadku wystąpienia problemu lub wątpliwości

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

◆ Następujące zjawiska są normalne:
- Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki
- Przepływ powietrza wokół drzwiczek i obudowy
- Odbijanie się światła wokół drzwiczek i obudowy
- Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek

◆ Kuchenka nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku ⏀.
- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte?

◆ Jedzenie nie jest wcale gotowe.
- Czy wyłącznik czasowy został ustawiony poprawnie i/lub został naciśnięty przycisk ⏀?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

◆ Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.
- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

◆ Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).
- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

◆ Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.
- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, kuchenkę należy zainstalować z dala od telewizora, radia i anteny.
- Jeśli zakłócenia zostaną wykryte przez mikroprocesor kuchenki, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane. Aby rozwiązać ten problem, odłącz kabel zasilania i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

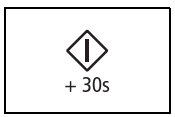
✉ Jeżeli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub serwisem firmy SAMSUNG.

Gotowanie i podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.
Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwiczki.

1. Naciśnij przycisk .
Efekt: Zostanie wyświetlona wartość 750 W (maksymalna moc gotowania).
Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk do momentu wyświetlenia żądanej mocy. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli poziomów mocy.

2. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków (—) i (+).



3. Naciśnij przycisk .
Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.
1) Rozpocznie się gotowanie, a po jego zakończeniu wyemitowane zostaną się 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

☛ **Nigdy** nie włączaj pustej kuchenki mikrofalowej.

✉ W przypadku potrzeby podgrzania pożywienia w krótkim czasie, stosując maksymalną moc (750 W), wystarczy nacisnąć przycisk **+30s** w celu dodania kolejnych 30 sekund czasu gotowania. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.

Poziomy mocy

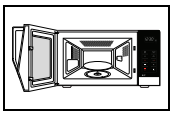
Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

Poziom mocy	Moc	
	KUCHENKA MIKROFALOWA	GRILL
WYSOKI	750 W	-
PODWYŻSZONY	600 W	-
ŚREDNI	450 W	-
OBNIŻONY	300 W	-
ROZMRAŻANIE( )	180 W	-
NISKI / UTRZYMYWANIE TEMPERATURY	100 W	-
GRILL	-	950 W
KOMBI I ( )	600 W	950 W
KOMBI II ( )	450 W	950 W
KOMBI III ( )	300 W	950 W

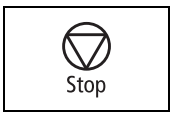
✉ W przypadku wybrania wyższego poziomu mocy należy zmniejszyć czas gotowania. W przypadku niższego poziomu mocy należy zwiększyć czas gotowania.

Zatrzymywanie pracy kuchenki

Gotowanie można przerwać w każdej chwili, aby sprawdzić potrawę.



1. Aby chwilowo zatrzymać gotowanie:
Otwórz drzwiczki.
Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij ponownie przycisk .



2. Aby całkowicie zatrzymać gotowanie:
Naciśnij przycisk .
Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk **Stop** ( ).

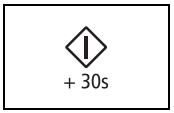
☛ Możesz anulować dowolne ustawienie przed rozpoczęciem gotowania, naciskając przycisk **Stop** ( ).

PL

PL

Dostosowywanie czasu pracy

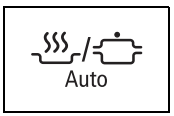
Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk +30s. Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.



Naciśnij przycisk **+30s**, aby dodać 30 sekund do czasu gotowania.

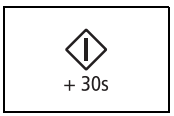
Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania / gotowania

Funkcja Auto Podgrzewanie / Gotowanie ma cztery fabrycznie zaprogramowane czasy gotowania.
Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.
Ilość porcji można ustawić za pomocą przycisków (—) i (+).
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając raz lub kilka razy przycisk **Auto** ( ).

2. Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków (—) i (+). (Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie).



3. Naciśnij przycisk .
Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:
1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

✉ Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

Ustawienia automatycznego podgrzewania/ gotowania

W poniższej tabeli przedstawiono pięć programów automatycznego podgrzewania / gotowania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia.

Potrawa	WIELKOŚĆ PORCJI	Czas oczekiwania	Zalecenia
1. Napoje (kawa, mleko, herbata lub woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	1-2 min.	Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę (150 ml) lub kubek (250 ml) na środku tacy obrotowej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania.
2. Gotowe danie (schłodzone)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki - ziemniaki, ryż lub makaron).
3. Gotowe dania mroïone (mrożone)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Upewnij się, że pojemnika, w którym znajduje się gotowe danie, można używać w kuchence mikrofalowej. Zdejmij folię. Mrożone danie umieść na środku kuchenki. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych dań zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki - ziemniaki, ryż lub makaron).
4. Mroïona zapiekanka rybna (mrożone)	200 g 400 g	2-3 min.	Umieść mrożone danie rybne w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości. Postaw potrawę na ruszcie. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych mrożonych dań z filetów rybnych z warzywami i sosem.
5. Mroïone minizapiekanki/ minipizze (mrożone)	150 g (4-6 kawałki) 250 g (7-9 szt.)	-	Rozłóż minizapiekanki lub minipizze równomiernie na ruszcie.

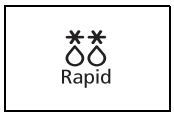
Korzystanie z automatycznej funkcji szybkiego rozmrażania

Automatyczna funkcja szybkiego rozmrażania umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb i owoców/jagód. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie.

Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

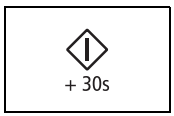
✉ Należy używać tylko naczyń, które są bezpieczne dla kuchenek mikrofalowych.

Najpierw umieść zmrożoną potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając jeden lub kilka razy przycisk **Rapid** (Rapid). (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).

2. Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków (–) i (+). Maksymalna wartość ustawienia to 1500 g.



3. Naciśnij przycisk ◇.
Efekt:

- Rozpocznie się rozmrażanie.
- W połowie procesu rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.
- Naciśnij przycisk ◇, aby zakończyć rozmrażanie.

✉ Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję gotowanie / podgrzewanie z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Gotowanie / Podgrzewanie” (str. 7).

Ustawienia automatycznego szybkiego rozmrażania

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego szybkiego rozmrażania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu i stosowne zalecenia.

Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Umieść mięso, drób, rybę lub owoce/jagody na talerzu ceramicznym.

Symbol / potrawa	Porcja	Czas oczekiwania	Zalecenia
1. Mięso	200-1500 g	20-90 min.	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.
2. Dryb	200-1500 g	20-90 min.	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.
3. Ryby	200-1500 g	20-80 min.	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.
4. Owoce/ jagody	100-600 g	5-20 min.	Rozłóż owoce równo w płaskim, szklanym naczyniu. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów owoców.

✉ Wybierz funkcję Ręczne Rozmrażanie (Manual Defrosting) i ustaw poziom mocy na 180 W, jeśli chcesz ręcznie uruchomić proces rozmrażania. Więcej informacji na temat ręcznego rozmrażania oraz czasu rozmrażania można znaleźć na str. 21.

PL

Korzystanie z instrukcji naczynia do gotowania na parze (wyłącznie model GW76N-X/GW76NT-X)

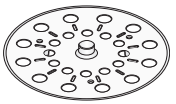
PL

Naczynie do gotowania na parze pozwala szybko przyrządzić smaczne i zdrowe potrawy w kuchence mikrofalowej Samsung.

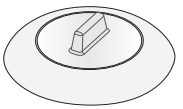
Stanowi idealne rozwiązanie do gotowania ryżu, makaronu, warzyw itp., ponieważ znacznie skraca czas przygotowania, a jednocześnie pozwala zachować wartości odżywcze potrawy.

Naczynie do gotowania na parze składa się z trzech elementów:

Bowl



Insert tray



Lid

Wszystkie elementy są odporne na temperatury z zakresu od -20 °C do 140 °C. Mogą z powodzeniem służyć do przechowywania żywności w zamrażarce. Misy i pokrywki można używać razem lub osobno.

WARUNKI EKSPLOATACJI:

- ☛ Nie używać do:
  - gotowania żywności z dużą zawartością cukru lub tłuszczu;
  - przyrządzania potraw z użyciem funkcji grilla, termoobiegu lub na tradycyjnej kuchence.
- ☛ Przed użyciem naczynia po raz pierwszy należy je dokładnie umyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- ☛ Czas gotowania potraw podano w tabeli na kolejnej stronie.

KONSERWACJA:

- ☛ Naczynie do gotowania na parze można myć w zmywarce.
- ☛ W przypadku mycia ręcznego myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać szorstkich gąbek.
- ☛ Niektóre rodzaje warzyw (np. pomidory) mogą powodować przebarwienia plastiku. Jest to nieuchronne i nie stanowi wady produkcyjnej wyrobu.

ROZMRAŻANIE:

Umieścić zamrożone pożywienie w naczyniu do gotowania na parze, nie przykrywając go pokrywką. Dzięki temu woda pozostanie na dnie naczynia i nie wpłynie negatywnie na potrawę.

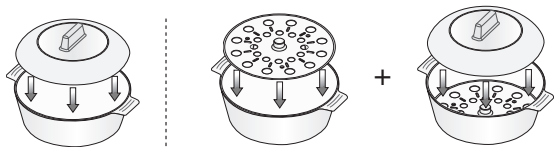
GOTOWANIE:

Potrawa	Porcja	Poziom ymocy	Czas (min)	Czas oczeki-wania (min)	Obsługa	Instrukcje
Karczochy	300 g (1-2 kawałki)	750 W	5-7	1-2	Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką	Karczochyopłuk ać i oczyścić. Włożyć tacę do naczynia.Położy ć karczochy na tacy. Dodać łyżkę soku z cytryny. Przykryć naczynie pokrywką.
Świeże warzywa	300 g	750 W	3-6	1-2	Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważyć warzywa (np. brokuły, kalafior, marchew, pieprz). Włożyć tacę do naczynia. Równomiernie rozmieścić warzywa na tacy. Dodać 2 łyżki wody. Przykryć naczynie pokrywką
Mrożone warzywa	300 g	600 W	7-9	2-3	Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką	Mrożone warzywa umieścić w naczyniu. Włożyć tacę do naczynia. Dodać łyżkę wody. Przykryć naczynie pokrywką. Po ugotowaniu i zakończeniu czasu oczekiwania dokładnie zamieszać.

Korzystanie z instrukcji naczynia do gotowania na parze (wyłącznie model GW76N-X/GW76NT-X) (ciąg dalszy)

Potrawa	Porcja	Poziom ymocy	Czas (min)	Czas oczeki -wania (min)	Obsługa	Instrukcje
Ryż	250 g	750 W	15-20	5-10	Misa z pokrywką	Włożyć ryż do naczynia. Dodać 500 ml zimnej wody. Przykryć naczynie pokrywką. Po ugotowaniu ryżu odczekać 5 minut(ryż biały) lub 10 minut (ryż brązowy).
Ziemniaki w mundurkach	500 g	750 W	6-8	2-3	Misa z pokrywką	Zważyć i opłukać ziemniaki, a następnie umieścić je w naczyniu. Dodać 3 łyżki wody. Przykryć naczynie pokrywką.
Potrawy duszone (schłodzone)	400 g	600 W	5-7	1-2	Misa z pokrywką	Włożyć potrawę do naczynia. Przykryć naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać.
Zupy (schłodzone)	400 g	750 W	3-5	1-2	Misa z pokrywką	Zupę przelać do naczynia. Przykryć naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać.
Gotowe dania mrożone	500 g	600 W	10-12	2-3	Misa z pokrywką	Wyłożyć zawartość torby z mrożonym daniem, takim jak mieszanka makaronów, paella lub indyjskie danie ryżowe do naczynia do gotowania na parze. Dodać 2 łyżki wody. Przykryć naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać.
Mrożone pyzy drożdżowe z nadzieniem owocowym	150 g	600 W	2-3	2-3	Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką	Pyzy zwilżyć z wierzchu zimną wodą. Umieścić 1-2 mrożone pyzy razem w naczyniu. Przykryć naczynie pokrywką.
Owoce Kompot	250 g	750 W	3-5	2-3	Misa z pokrywką	Świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele, mango lub ananasy) zważyć, a następnie umyć, obrać ze skórki i pociąć na równe kawałki. Przełożyć do naczynia. Dodać 1-2 łyżki wody oraz 1-2 łyżeczki cukru. Przykryć pokrywką.

Obsługa naczynia do gotowania na parze



Misa z pokrywką | Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

- ☛ Należy zachować szczególną ostrożność podczas zdejmowania pokrywki, ponieważ para, która wytworzyła się w naczyniu może być bardzo gorąca..
- ☛ Nagrzane naczynie chwytać po założeniu rękawic kuchennych.

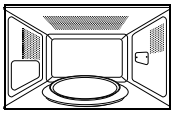
PL

Korzystanie z manualnego talerza teflonowego (wyłącznie modele GW76NT / GW76NT-X)

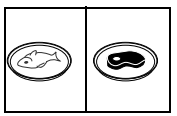
Kuchenka mikrofalowa Samsung jest wyposażona w akcesorium dodatkowe w postaci talerza teflonowego.

Talerz służy do lepszego przypiekania potraw nie tylko z wierzchu przy pomocy grilla, ale także od spodu dzięki temperaturze samego talerza. W tabeli na następnej stronie znajduje się kilka potraw, które można przygotować na talerzu.

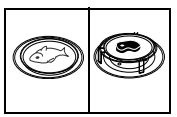
Talerza można również używać do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.



1. Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go z maksymalną mocą kuchenki mikrofalowej i grilla [600 W + Grill ( )], stosując się do instrukcji oraz czasów umieszczonych w tabeli.
   - ☛ Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.
2. Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jaja czy bekon mogły się odpowiednio przypiec.
   - ❇ **Pamiętaj, że talerz ma teflonową powłokę, która nie jest odporna na zarysowania. Dlatego nie używaj żadnych ostrych narzędzi, takich jak nóż, do cięcia jedzenia na tym talerzu.**
   - ❇ **Korzystaj z plastikowych narzędzi, które nie porysują teflonowej powierzchni talerza lub zdejmij jedzenie z talerza i dopiero wtedy je pokrój.**



3. Umieść jedzenie na talerzu.
   - ☛ Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury np. plastikowych misek.
   - ☛ Nigdy nie umieszczaj talerza w kuchence bez tacy obrotowej.



4. Umieść talerz na drucianej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.
5. Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc. Więcej informacji można znaleźć w tabeli na następnej stronie.

✉ **Sposób czyszczenia teflonowego talerza**

Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.

✉ Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.

❇ **Uwaga**

Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

Ustawienia talerza teflonowego (wyłącznie modele GW76NT / GW76NT-X)

Zaleca się rozgrzewanie teflonowego talerza bezpośrednio na tacy obrotowej. Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill ( ) przez ok. 3-5 minut. Stosuj się do instrukcji i czasów podanych w tabeli.

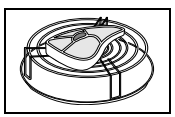
Potrawa	Porcja	Czas rozgrzewania	Moc	Czas gotowania	Zalecenia
Boczek	4 plastry (80 g)	3 min.	600 W + grill	3½-4½ min.	Rozgrzej talerz teflonowy. Połóż plastry razem na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.
Pomidory z grilla	200 g	3 min.	300 W + grill	5-6 min.	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść na talerzu małe pomidory. Umieść talerz teflonowy na podstawie.
Frytki (mrożone)	250 g	4 min.	450 W + grill	10-12 min.	Rozgrzej talerz teflonowy. Rozmieść frytki równomiernie na talerzu. Umieść talerz na podstawie.
Hamburger (mrożony)	2 części (125 g)	3 min.	600 W + grill	6½-7½ min.	Rozgrzej talerz teflonowy.Umieść na talerzu obok siebie obie części hamburgera. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Po 4-5 minutach obróć części na drugą stronę.
Bagietki (mrożone)	200-250 g (2 szt.)	3 min.	450 W + grill	7½-8½ min.	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść obok siebie na talerzu bagietki obłożone pomidorem lub serem. Umieść talerz teflonowy na podstawie.
Pizza (mrożona)	300-350 g	3 min.	450 W + grill	11-13 min.	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść mrożoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.
Minipizza (mrożona)	9 x 30 g (270 g)	3 min.	300 W + grill	10-12 min.	Rozgrzej talerz teflonowy. Rozmieść kawałki pizzy równomiernie na talerzu. Umieść talerz na podstawie.

Ustawienia talerza teflonowego (wyłącznie modele GW76NT / GW76NT-X) (ciąg dalszy)

Potrawa	Porcja	Czas rozgrzewania	Moc	Czas gotowania	Zalecenia
Pizza (schłodzona)	300-350 g	5 min.	450 W + grill	6½-7½ min.	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść schłodzoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.
Paluszki rybne (mrożone)	150 g (5 szt.)	4 min.	600 W + grill	6-8 min.	Rozgrzej talerz teflonowy. Natrzyj talerz jedną łyżeczką oleju i uformuj kółko z paluszków rybnych. Po 4 minutach obrócić paluszki na drugą stronę.
Nuggetsy drobiowe (mrożone)	250 g	4 min.	600 W + grill	7-9 min.	Rozgrzej talerz teflonowy. Natrzyj talerz 1 łyżeczką oleju. Umieść nuggetsy na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Po 5 minutach obróć nuggetsy na drugą stronę.

Wybór akcesoriów

Należy korzystać wyłącznie z przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych pojemników, naczyń ani papierowych kubeczków, ręczników itp.

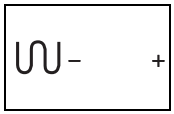


W przypadku wybrania trybu kombinowanego (grill + mikrofale) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Użycie przyborów metalowych może spowodować uszkodzenie kuchenki.

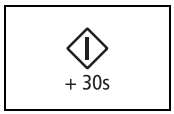
✉ Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych (str. 16).

Grillowanie

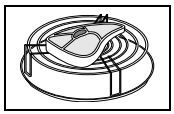
Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal. Służy do tego druciana podstawka dostarczona wraz z kuchenką mikrofalową.



1. Rozgrzej grill do wymaganej temperatury, naciskając przycisk **Grill** (⋂⋂) i ustaw czas rozgrzewania za pomocą przycisków (—) i (+).



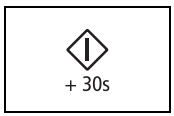
2. Naciśnij przycisk ◈.



3. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce. Zamknij drzwiczki.

4. Naciśnij przycisk ⋂⋂.
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

5. Wybierz czas grilowania za pomocą przycisków (—) i (+).
Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.



6. Naciśnij przycisk ◈.
Efekt: Rozpocznie się grillowanie. Po zakończeniu gotowania:
1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

✉ Wyłączanie się i włączanie grzałki to normalne zachowanie urządzenia.
Zaprojektowano je w taki sposób, aby nie dopuścić do przegrzania.

☛ Podczas dotykania żywności znajdującej się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.

☛ **NIE WOLNO** używać trybów Grill (⋂⋂) i Kombinowanego **(** ⋂⋂ **)** z naczyniem do gotowania na parze.

PL

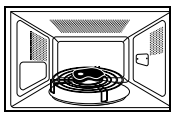
PL

Tryb kombinowany mikrofal i grilla

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

☛ Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

☛ Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

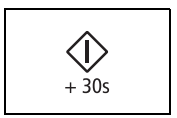


1. Otwórz drzwiczki kuchenki.
Umieść żywność na podstawce i połóż całość na tacy obrotowej.
Zamknij drzwiczki.

2. Naciśnij przycisk trybu **kombinowanego** ( ).
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

☛ Nie można ustawić temperatury grilla.

3. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków (—) i (+). Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.



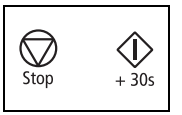
4. Naciśnij przycisk ◇.
Efekt: Rozpocznie się gotowanie w trybie kombinowanym. Po zakończeniu gotowania:
1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

✉ Maksymalna moc pracy w trybie kombinowanym kuchenki i grilla to 600 W.

☛ **NIE WOLNO** używać trybów Grill ( ) i Kombinowanego **(** **)** z naczyniem do gotowania na parze.

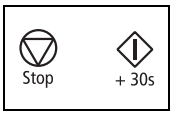
Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski Stop i ◇.
Efekt:
- Zostaną wyświetlone następujące informacje:

- Naciśnięcie przycisku nie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

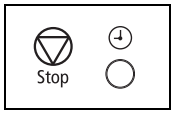


2. Aby z powrotem włączyć nadawanie sygnału dźwiękowego, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski Stop i ◇.
Efekt:
- Zostaną wyświetlone następujące informacje:

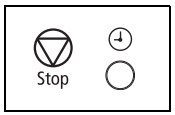
- Sygnał dźwiękowy jest ponownie włączony.

Zabezpieczanie kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.
Kuchenkę można zablokować w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski Stop i ⏲.
Efekt:
- Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
- Zostanie wyświetlony symbol „L".



2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij jednocześnie przyciski Stop i ⏲.
Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

Korzystanie z funkcji pamięci

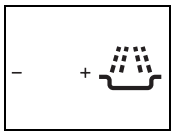
Jeśli często gotujesz lub podgrzewasz te same rodzaje potraw, możesz zapisać czas gotowania i poziom mocy w pamięci kuchenki, aby nie trzeba ich było ponownie ustawiać za każdym razem.
Możliwe jest zapisanie dwóch ustawień.

PL

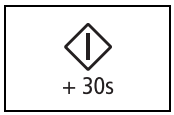
Zapisywanie ustawień

1.

Aby zaprogramować…	**Następnie naciśnij Przycisk pamięci** ( )
Pierwsze ustawienie	Jednokrotne naciśnięcie (zostanie wyświetlony napis P1)
Drugie ustawienie	Dwukrotne naciśnięcie (zostanie wyświetlony napis P2)



2. Ustaw program gotowania w normalny sposób (w razie potrzeby patrz „Czas gotowania i poziom mocy").



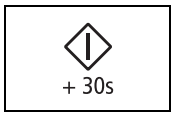
3. Naciśnij przycisk ◇.
Efekt: Ustawienia zostały zapisane w pamięci kuchenki.

Korzystanie z ustawień

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1.

Aby wybrać…	**Następnie naciśnij Przycisk pamięci** ( )
Pierwsze ustawienie	Jednokrotne naciśnięcie (zostanie wyświetlony napis P1)
Drugie ustawienie	Dwukrotne naciśnięcie (zostanie wyświetlony napis P2)



2. Naciśnij przycisk ◇.
Efekt: Potrawa zostanie przygotowana w żądany sposób.

Lista naczyń i przyborów kuchennych

PL

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia.

Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych.

W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Talerz do zapiekania	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Wyroby porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe naczynia jednorazowe Tacki tekturowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓ ✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ : Zalecane

✓✗: Używać ostrożnie

✗ : Niebezpieczne

Zasady przygotowywania potraw

MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

GOTOWANIE

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:
W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:
Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania
Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu
Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.
Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Szpinak	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	300 g	600 W	10-11	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Groszek	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Zielona fasolka	300 g	600 W	10-11	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (marchewka/ groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.

Zasady przygotowywania potraw (ciąg dalszy)

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej z przykrywką - ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.
Wskazówka: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Podgrzewaj bez przykrycia.
W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Ryż biały (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	750 W	18-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250 g	750 W	19-20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250 g	750 W	11-12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (750 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Brokuły	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka.
Brukselki	250 g	6½-7½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250 g	5-6	3	Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalafior	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka.
Cukinie	250 g	4-4½	3	Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.
Bakłażany	250 g	4½-5	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Por	250 g	5-5½	3	Potnij pory na grube plastry.
Pieczarki	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
Cebula	250 g	5-6	3	Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	250 g	4½-5	3	Potnij paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości.
Rzepa	250 g	5-5½	3	Potnij rzepę w małą kostkę.

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20°C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7°C.

Układanie i przykrywanie
Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa - mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie
Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 750 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.
Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).

Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych).
Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu
Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.

Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.

Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać.
Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

JEDZENIE DLA DZIECI: Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj! Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: od 30 do 40°C.

MLEKO DLA DZIECI: Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37°C.

UWAGA:
Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

PL

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Napoje (kawa, mleko, herbata lub woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę (150 ml) lub kubek (250 ml) na środku tacy obrotowej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania.
Zupy (schłodzone)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	2-3	Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	4-5	3	Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj.
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	4½-5½	3	Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Danie na talerzu (schłodzone)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.
Gotowe dania mrożone	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Umieść gotowe danie mrożone (-18 °C) w naczyniu przeznaczonym do używania w kuchence mikrofalowej (-18 °C) i postaw je na tacy obrotowej. Nakłuj folię spożywczą lub przykrycie naczynia. Po zakończeniu podgrzewania odstaw potrawę na 4 minuty.

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s. 60-70 s.	2-3	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Podgrzewaj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.

Zasady przygotowywania potraw (ciąg dalszy)

ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe.
Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe. Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.
Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20°C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Mięso				
Mielona wołowina	500 g	10-12	5-20	Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Steki wieprzowe	250 g	7-8		
Drób				
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	12-14	15-40	Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Cały kurczak	1000 g	25-28		
Ryby				
Filety rybne	250 g (2 szt.)	6-7	5-20	Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Osłoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
	400 g (4 szt.)	11-13		
Owoce				
Jagody	250 g	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Pieczywo				
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt.	1½-2	5-10	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
	4 szt.	3-4		
Tosty/kanapki	250 g	4-5		
Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	500 g	8-10		

Zasady przygotowywania potraw (ciąg dalszy)

GRILL

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 4 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania:
Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

WAŻNA UWAGA:
Przed uruchomieniem grilla, należy sprawdzić, czy element grzejny znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby kombinowane: 600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofale + grill
Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie kombinowanym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Żywność, którą można gotować w trybie mikrofale + grill:
Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie kombinowanym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

WAŻNA UWAGA:

Przed uruchomieniem trybu kombinacyjnego (mikrofale + grill), należy sprawdzić, czy element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Jedzenie powinno być umieszczone na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. W innych przypadkach jedzenie powinno być umieszczone bezpośrednio na tacy obrotowej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli obok.

Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

Zasady przygotowywania potraw z grilla

W celu grillowania świeżych lub mrożonych potraw należy rozgrzać kuchenkę z funkcją grilla.
Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Czas rozgrzewania (min.)	Moc	1. strona - czas (min)	2. strona - czas (min)	Instrukcje
Tosty	4 szt. (4x25 g)	5	Tylko grill	6-7	5-6	Ułóż tosty obok siebie na ruszcie.
Bułki (upieczone)	2-4 sztuki	3	Tylko grill	3-4	2-3	Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na ruszcie tak, aby tworzyły okrąg.
Pomidory z grilla	250 g (2 szt.)	5	300 W + grill	5½-6½	--	Przetnij pomidory na połówki. Dopraw solą, pieprzem i posyp odrobiną sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż potrawę na ruszcie.
Tost hawajski	2 szt. (300 g)	5	300 W + grill	7-9	--	Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Ułóż tosty ze składnikami (szynka, ananas, plasterki sera) obok siebie na ruszcie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.

Zasady przygotowywania potraw z grilla (ciąg dalszy)

Świeża żywność	Porcja	Czas rozgrzewania (min.)	Moc	1. strona - czas (min)	2. strona - czas (min)	Instrukcje
Skrzydełka kurczaka (schłodzone)	400-500 g (6 szt.)	5	300 W + grill	11-13	10-12	Natrzyj kawałki kurczaka, np. skrzydełka lub małe udka oliwą i przyprawami. Ułóż je w okrąg na ruszcie, kością do środka. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.
Pieczone ziemniaki	500 g	5	450 W + grill	10-12	--	Potnij ziemniaki na połówki i ułóż w okrąg na ruszcie, przeciętą częścią w kierunku grilla. Natrzyj miąższ warzywa oliwą i przyprawami. Po zakończeniu grillowania odstaw potrawę na 3 minuty.
Mrożony makaron	400 g	-	600 W + grill	14-16	3-4	Umieść mrożony makaron (temp. -18 °C), np. typu lasagne, tortellini czy canneloni w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości i postaw na tacy obrotowej.
Mrożona zapiekanka rybna	400 g	-	600 W + grill	16-18	3-4	Umieść mrożoną zapiekankę rybną (temp. -18 °C) w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości i postaw na ruszcie.
Mrożone Minipizze	250 g (8 szt.)	-	300 W + grill	12-13	-	Ułóż mrożone minipizze (temp. -18 °C) lub małe zapiekanki w okrąg na ruszcie.
Mrożone Ciasto z kruszonką	200-250 g (1-2 szt.)	-	300 W + grill	4-6	-	Ułóż kawałki zamrożonego ciasta (temp. -18 °C) obok siebie na ruszcie. Po zakończeniu rozmrażania odstaw na 5 minut.

DODATKOWE WSKAZÓWKI

ROZTAPIANIE MASŁA
Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką.
Podgrzewaj przez 30-40 sekund przy użyciu mocy 750 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY
Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia.
Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU
Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY
Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody.
Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej.
Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W.
Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA
Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody.
Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 850 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU
Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj.
Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 750 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU
Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½ do 7½ minut przy użyciu mocy 750 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW
Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu.
Przypiekaj przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj.
Odstaw na 2-3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

PL

Czyszczenie kuchenki mikrofalowej

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- ***Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne***
- ***Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek***
- ***Taca obrotowa i pierścienie obrotowe***

☛ Uszczelki powinny być ZAWSZE czyste, aby można było prawidłowo zamykać drzwiczki.

☛ Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na działanie urządzenia, a nawet stwarzać zagrożenie dla użytkownika.

1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.

2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.

3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez 10 minut przy użyciu maksymalnej mocy.

4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

✉ **NIE WOLNO** wlewać wody do otworów wentylacyjnych.
NIE WOLNO używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.

✉ Wnękę kuchenki należy **wyczyścić** za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.

Kuchenki nie wolno używać, jeśli uszkodzeniu uległy drzwiczki lub ich uszczelnienie, w tym m.in.:

- ***zawias jest złamany,***
- ***uszczelnienie jest zużyte,***
- ***obudowa jest uszkodzona lub pogięta.***

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

☛ **NIGDY** nie zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:

- Odłącz kuchenkę od sieci
- Skontaktuj się z najbliższym serwisem

✉ Jeśli przez pewien czas nie chcesz korzystać z kuchenki, przechowuj ją w miejscu suchym i niezakurzonym.

Powód: Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

✉ Ta kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do zastosowań komercyjnych.

Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Model	**GW76N / GW76N-X / GW76NT / GW76NT-X**
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy	
Mikrofale	1100 W
Grill	950 W
Tryb kombinowany	2050 W
Moc wyjściowa	100 W / 750 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Sposób chłodzenia	Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	
Obudowa	489 x 275 x 410 mm
Wnętrze kuchenki	330 x 187 x 320 mm
Pojemność	20 litrów
Waga	
Netto	ok. 13,5 kg

Poland

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnym.

Uwaga

PL

Uwaga

PL

Uwaga

Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG	GW76N / GW76N-X / GW76NT / GW76NT-X
Znamionowy pobór mocy	1.1 kW
Sprawność	55.8 %
Stopień równomierności pieczenia	3.7
Norma : EN 60705	

SAMSUNG ELECTRONICS

Jeżeli masz jakieś uwagi lub pytania w sprawie produktów marki Samsung, skontaktuj się z naszą infolinią.

Tel : 0 801 1 SAMSUNG (172678)
022-607-93-33

www.samsung.com/pl